Screwpull®

Clef du Vin©

3 collections

Gamme Professionnel

Disponible en **4 coffrets**
Modèle Poche ou Service : 89€
Ensemble de 2 : **Poche+Service :** 149€
Ensemble de 3 :
Poche+Service+Bouteille : 229€

Gamme Nature

Disponible en **1 coffret**
Modèle Poche : 109€

Gamme Elégance

Disponible en **2 coffrets**
Modèle Poche : 109€
Ensemble de 3 :
Poche+Service+Bouteille : 269€

En vente dans les grands magasins, les cavistes, les magasins d'art de la table et de cadeaux.
Renseignements et points de vente au Numéro Azur : 0810 000 231 ou site Internet :

www.screwpull.fr

Screwpull®

Contact Presse :
ISABELLE DE BOISGUILBERT
Tél. 01 39 69 05 00 - ou 06 11 840 260
3 bis avenue Lamartine - 78170 La Celle Saint-Cloud
Email : ideboisg@club-internet.fr

Contact Screwpull :
AURÉLIE CARLIER - CAROLE DOCQ
Tél. 03 23 06 22 22 - Fax 03 23 09 06 62
Rue Olivier Deguise - 02230 Fresnoy-le-Grand
Email : communication@lecreuset.fr

Screwpull®

Clef du Vin©

La Clef du Vin
s'habille de naturel

Dans 1 an, 2 ans, 5 ans, 10 ans...!
Savez-vous ce que deviendra un vin ?

Non ? Alors ouvrez !

MEDAILLE D'ARGENT
CONCOURS LÉPINE INTERNATIONAL
PARIS 2004

OCTOBRE 2006

4 brevets internationaux

Un concept surprenant !

En explorateurs du futur des vins, Franck Thomas, sommelier plusieurs fois primé, et Lorenzo Zanon, oenologue réputé et chimiste, ont découvert une véritable machine à voyager dans le temps : la Clef du Vin.

La Clef du Vin modifie graduellement les qualités organoleptiques (goût et odeur) du vin et montre le niveau de plaisir que vous aurez à le boire dans le futur....

Son usage en 3 points

La Clef du Vin permet :

1 De connaître le meilleur moment pour déguster un vin : plus de mauvaises surprises !

C'est dommage d'ouvrir trop tôt une bouteille, mais c'est encore plus dommage de l'ouvrir trop tard ! ça nous est tous arrivé de garder de bonnes bouteilles trop longtemps...

Dans un verre (environ 10 cl), trempez la Clef du vin (modèle de poche) sur la base 1 seconde = 1 année de capacité de garde. Si vous préférez le vin après 3 ou 5 seconde de contact, vous sortirez les bouteilles après 3 ou 5ans de garde en cave, et pourrez ainsi les déguster à leur optimum (à votre goût personnel, bien sûr).

2 De ne plus se tromper avant d'acheter son vin.

Vous souhaitez investir dans votre cave ou pour votre plaisir immédiat, trempez la Clef du Vin dans un verre pendant quelques secondes si le vin vous convient après ce temps cela signifie qu'il a une bonne tenue et vous pouvez l'achetez sans risque. Si, en revanche, il prend rapidement un goût désagréable, il ne vieillira pas bien.

Si après plusieurs contacts (ou un contact de plusieurs secondes), le vin garde ses qualités ou s'améliore, vous pouvez l'acheter en confiance, il vieillira bien. Si le vin perd ses qualités après une ou deux secondes de contact, il faudra le boire dans l'année. La Clef du Vin vous permet donc de sécuriser vos achats en vins.

3 D'apprécier un bon vin jeune...

Vous ouvrez une bouteille d'un vin de qualité, déception : le vin est fermé, il ne présente que peu de nuances arômatiques et sa structure est ferme en bouche pour les rouges et peu marquée d'harmonie pour les blancs : Il est trop jeune. Jusqu'à l'invention de la Clef du Vin, il fallait ouvrir la bouteille plusieurs heures à l'avance ou utiliser une carafe pour oxygéner le vin. Dorénavant, avec la Clef du Vin le résultat est instantané et spectaculaire.

Environ 2 à 5 secondes pour un verre pour obtenir le résultat souhaité : profiter immédiatement d'un vin trop jeune. La Clef du Vin assouplit la structure on dit alors que le vin "s'ouvre".

mode d'emploi

Testé, validé et recommandé par les plus grands sommeliers du monde

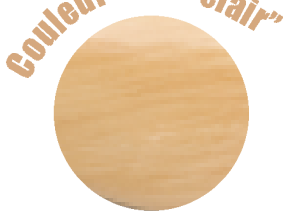
Giuseppe Vaccarini
Meilleur sommelier du Monde 1978

Je suis heureux de vous féliciter pour la Clef du Vin, un outil innovateur qui aide considérablement le sommelier, l'expert en vins ainsi que l'amateur à "découvrir" avec certitude presque mathématique les potentialités d'un vieillissement des vins. Cela permettra à tous, professionnels du vins et non, de faire des achats avec plus de rigueur en vue d'investissements considérables de leurs caves. Je vous souhaite le succès que vous méritez.

David Biraud
Meilleur sommelier de France 2004

Je connais la Clef du vin depuis maintenant 2 ans et je l'utilise régulièrement dans mes dégustations et pour m'aider à évaluer un vin. Je ne peux que la recommander aux amoureux du vin.

Pour les fêtes de fin d'année 2006
la Clef du Vin se pare de nouveaux atouts
pour mieux s'inscrire dans l'air du temps,
une robe couleur "bois clair"
pour s'habiller de naturel...



La Clef du Vin nature est proposée
en version poche dans un élégant coffret
de bois clair et de soie chocolat.